

Abstract of CN A 1153602

The isinglass is produced with air bladder of fish and new donkey-hide gelatin as main material and seasoning as additive, and comes in solid, bottled concentrated liquor, or oral liquid. It is tasty and easy to take and has high nutrient value and several medicinal effects.

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶

A23J 3/06



[12]发明专利申请公开说明书

[21]申请号 96122976.4

[43]公开日 1997年7月9日

[11]公开号 CN 1153602A

[22]申请日 96.10.29

[71]申请人 陈云梯

地址 325100浙江省永嘉县上塘镇环城西路54弄
10号

[72]发明人 陈云梯

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 鱼胶及其制作方法

[57]摘要

本发明是关于一种以鱼鳔、新阿胶为主要原料，加以其它调味品制作而成的鱼胶，有固体型的，浓缩液瓶装的和口服液型的产品，口味清纯、便于食用、对人体具有很高的营养价值和多种药用功效。

(BJ)第 1456 号

权利要求书

1、一种蠔胶，其特征是由鱼蠔、新阿胶、冰糖、花生油、黄酒按如下重量配比制成：

干鱼蠔	6.5 - 7.5 %
新阿胶	1.8 - 2.2 %
冰 糖	3.5 - 5.5 %
花生油	1.5 - 3.5 %
黄 酒	2 - 4 %
各组份的总和为	100 %

2、一种制作鱼蠔的方法，其特征是以鱼蠔、新阿胶、冰糖、花生油、黄酒为原料，经如下工艺过程制备而成：

- (1) 将干鱼蠔洗净、浸泡、去杂；
- (2) 水煮提炼取液汁；
- (3) 沉淀经 120 目筛过滤；
- (4) 将新阿胶、冰糖、花生油、黄酒按比例加入鱼蠔液汁充分混合；
- (5) 浓缩至稠状液体；
- (6) 造胶至凝胶 1.2 - 2.4 小时；
- (7) 开片干燥包装，即成固体块状蠔胶产品。

说 明 书

螺胶及其制作方法

本发明是关于一种螺胶及其制作方法。

螺胶是鱼螺或称鱼肚所作的胶，对人体有很好的保健和药理作用，但是目前国内还没有科学的配方组织螺胶产品的生产。

本发明的目的是利用鱼螺为主要原料，加以科学配方生产一种便于食用、口感好、有很高的营养、保健和药理价值的螺胶产品及其制作方法。

本发明的主要原料包括鱼螺、新阿胶、冰糖、花生油、黄酒等。各种原料的重量配比为：干鱼螺65—75%，新阿胶18—22%，冰糖3.5—5.5%，花生油1.5—3.5%，黄酒2—4%。其制作过程是：将干鱼螺洗净浸泡去杂——水煮提炼液汁——沉淀经120目筛过滤——将新阿胶、冰糖、花生油、黄酒加入鱼螺液汁溶化——浓缩至稠膏状——进胶盘凝胶——干燥包装。

本发明的优点是食用方便、口味清纯、营养价值高，并有很好的保健作用和多种药理功效。

本发明主要原料是鱼螺和新阿胶，冰糖、花生油和黄酒作为调味品，其配比为干鱼螺65—75%，新阿胶18—22%，冰糖3.5—5.5%，花生油1.5—3.5%，黄酒2—4%。从营养价值、成本和口感三个方面考虑其最佳配比是干鱼螺70%，新阿胶20%，冰糖4.5%，

说 明 书

花生油2.5%；黄酒3%。本发明的制作方法是：先将干鱼鳔洗净、浸泡、去杂，水煮提炼取液汁，沉淀经120目筛过滤，将新阿胶、冰糖、花生油、黄酒按比例加入鱼鳔液汁充分混合，浓缩成稠状液体，进胶盒凝胶24小时，开片干燥包装。这种制作方法制得固体块状产品。

本发明的制作方法也可以是：将干鱼鳔洗净、浸泡、去杂，水煮提炼取液汁，沉淀经120目筛过滤，将新阿胶、冰糖、花生油、黄酒按比例加入鱼鳔液汁充分混合，浓缩成膏状液体，灌装、灭菌。此制作方法制得胶膏瓶装产品。

本发明的制作方法还可以是：将干鱼鳔洗净、浸泡、去杂，水煮提炼液汁，沉淀经120目筛过滤，将新阿胶、冰糖、花生油、黄酒按比例加入鱼鳔液汁充分混合，稀释灌装。这种制作方法制得胶口服液产品。